



# FAKULTAS PERIKANAN

## UNIVERSITAS PERSATUAN GURU REPUBLIK INDONESIA PALEMBANG

Status Terakreditasi "B" SK. BAN. PT. No. 401/SK/BAN-PT/Akred/Dpl-III/X/2014. Prodi Budidaya Perikanan  
 Status Terakreditasi "B" SK. BAN. PT. No. 1122/SK/BAN-PT/Akred/S/X/2015. Prodi Ilmu Perikanan  
 Jl. A. Yani Lrg. Gotong Royong 9/10 Ulu Palembang Telp. (0711) 510043 Fax. (0711) 514782 Email : perikananpgr@gmail.com

**SURAT KEPUTUSAN**  
**DEKAN FAKULTAS PERIKANAN UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG**  
**NOMOR : 812 /C.2 /F. Perik /UNIV.PGRI/2017**  
**Tentang**

**DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR PROGRAM STUDI ILMU PERIKANAN (S1)**  
**FAKULTAS PERIKANAN UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG**

**DEKAN FAKULTAS PERIKANAN UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG**

**Menimbang** :

- a. Bahwa dalam rangka kegiatan Pembelajaran dan Pembimbingan Tugas Akhir mahasiswa perlu dibimbing dan diarahkan sesuai bidang ilmu perikanan.
- b. Bahwa sehubungan dengan butir a diatas perlu ditetapkan Keputusan sebagai landasan hukumnya.
- c. Bahwa Saudara yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini, memenuhi syarat sebagai pembimbing tugas akhir Program Studi Ilmu Perikanan (S1) pada Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang

**Mengingat** :

1. UU No. 20 Tahun 2003 tentang Sistim Pendidikan Nasional
2. Peraturan Pemerintah No. 60 Tahun 1999 tentang Pendidikan Tinggi
3. Surat Keputusan Mendiknas No. 045/U/2002 tentang Kurikulum Inti Perguruan Tinggi.
4. Surat Keputusan Mendiknas No. 232/U/2002 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil; Belajar Mahasiswa.
5. Surat Keputusan Kopertis Wilayah II No. 1120/D/T/K-II/2010 tentang Perpanjangan Izin Penyelenggaraan Program Studi:
6. Keputusan Mendiknas No. 184/U/2001 tentang Pedoman Pengawasan, Pengendalian dan Pembinaan Program Diploma, Sarjana, dan Pasca Sarjana di Perguruan Tinggi

**Memutuskan**

**Menetapkan** :

**Pertama** : Menunjuk tenaga akademik berikut sebagai Pembimbing bagi mahasiswa di bawah ini dalam mempersiapkan rencana dan pelaksanaan kegiatan yang berkaitan dengan penyusunan Tugas Akhir mahasiswa yang bersangkutan.

Nama/NIM	Nama Dosen
<b>Hamida Neti</b> <b>2013 512 014</b>	1. <b>Dr. Ir. Helmi Harris, MS</b>
	2. <b>Fitra Mulla Jaya, S.Pi.M.Si.</b>

**Kedua** : Segala biaya yang timbul akibat Keputusan ini dibayar sesuai dengan ketentuan Universitas PGRI Palembang.

**Ketiga** : Keputusan ini berlaku sejak ditetapkan dengan ketentuan segala sesuatu akan diubah dan/atau diperbaiki sebagaimana mestinya apabila ternyata terdapat kekeliruan dalam penetapan ini.



Ditetapkan : Palembang  
 Pada Tanggal : 19 Mei 2017  
 Dekan

Dr. Ir. Helmi Harris, MS  
 NIY. 120313

**Tembusan Yth :**

1. Rektor Universitas PGRI Palembang
2. Yang bersangkutan
3. Dosen Pembimbing

**KARAKTERISTIK KEMPLANG KULIT IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*) DENGAN PENAMBAHAN TAPIOKA YANG BERBEDA**

Oleh :

**HAMIDA NETI  
2013512014**



**FAKULTAS PERIKANAN  
UNIVERSITAS PGRI PALEMBANG  
PALEMBANG**

**2018**

**HALAMAN PENGESAHAN**

**KARAKTERISTIK KEMPLANG KULIT IKAN PATIN (*Pangasius hypophthalmus*) DENGAN PENAMBAHAN TAPIOKA YANG BERBEDA**

**Oleh :**  
**HAMIDA NETI**  
**2013512014**

**Pogram Studi Ilmu Perikanan**  
**Konsentrasi Teknologi Hasil Perikanan (THP)**

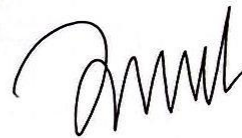
**Pembimbing :**

**Pembimbing Utama,**



**Dr. Ir. Helmi Harris, MS.**

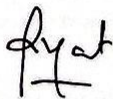
**Pembimbing Pendamping,**



**Fitra Mulia Jaya, S.Pi, M.Si.**

**Mengetahui :**

**Ketua Program Studi,**



**Reno Fitriyanti, S.T, M.Si.**



**Dekan,**



**Dr. Ir. Helmi Harris, MS.**

**Tanggal Lulus : 22 Maret 2018**

## DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN TIM PENGUJI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
SURAT PERNYATAAN .....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vii
ABSTRACT .....	ix
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. LATAR BELAKANG .....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	3
C. TUJUAN PENELITIAN.....	3
D. MANFAAT PENELITIAN .....	3
E. HIPOTESIS.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
A. BAHAN BAKU .....	5
1. Klasifikasi Ikan Patin ( <i>Pangasius hypopthalmus</i> ) .....	5
2. Tepung Tapioka .....	7

B. BAHAN PENDUKUNG .....	8
1. Garam .....	8
2. Telur .....	9
3. Air .....	10
4. Bawang Putih .....	10
C. KEMPLANG .....	11
<b>III. METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>13</b>
A. WAKTU DAN TEMPAT .....	13
B. BAHAN DAN ALAT .....	13
C. METODE PENELITIAN .....	15
D. PROSEDUR KERJA .....	16
E. PARAMETER YANG DIAMATI .....	17
F. ANALISA DATA .....	24
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
A. UJI HEDONIK .....	29
1. Warna .....	29
2. Aroma .....	31
3. Tekstur .....	33
4. Rasa .....	35
B. ANALISIS FISIK .....	37
1. Tekstur .....	37
2. Warna .....	38
a. <i>Lightness</i> (L) .....	39

b. <i>Greenness to Redness</i> (a) .....	40
c. <i>Blueness to Yellowness</i> (b) .....	41
3. Daya Kembang .....	43
C. ANALISIS KIMIA .....	45
1. Kadar Air .....	45
2. Kadar Abu .....	47
3. Kadar Protein .....	49
4. Kadar Lemak .....	51
5. Kadar Karbohidrat .....	54
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	55
A. KESIMPULAN .....	55
B. SARAN .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	56
<b>LAMPIRAN</b> .....	60

Hamida Neti. NIM: 2013512014. CHARACTERISTICS OF PATIN FISH LEATHER (*Pangasius hypopthalmus*) WITH DIFFERENT TAPIOCA ADDITIONS. Guided: Lead Counselor Dr. Ir. Helmi Harris, MS and Advisor to Fitra Mulia Jaya, S.Pi, M.Si.

---

### ABSTRACT

For most people, fish skin is a waste. Therefore, the use of catfish skin to be used as skin fish. This study aims to determine the quality of organoleptic which includes: appearance, aroma, taste and texture, proximat quality which include: water content, protein content, ash content, fat content, and carbohydrate content, and concentration of tapioca flour is good for use in making kemplang fish skin. This research was conducted on September - November 2017. This research used Randomized Block Design (RAK) with 3 (three) treatment with 3 (three) replications. The treatment in this research is the addition of Tapioca that is: 75%, 100%, and 125%. The results showed that the addition of tapioca with different composition on the characteristics of the catfish skin (*Pangasius hypopthalmus*) had significant effect on the chemical parameters of fat, physical parameters expansion volume and the organoleptic parameters of color and taste, and had no significant effect on the chemical parameters water content, ash content, protein content, fat content, and carbohydrate content, physical parameters of texture, color (L, a and b), and organoleptic parameters of aroma and texture. In addition, based on the best quality of SNI treatment, there is also T3 treatment (125% tapioca addition).

Keywords: Leather, Catfish, Tapioca, Kemplang

Hamida Neti. NIM : 2013512014. KARAKTERISTIK KEMPLANG KULIT IKAN PATIN (*Pangasius hypopthalmus*) DENGAN PENAMBAHAN TAPIOKA YANG BERBEDA. Dibimbing : Pembimbing Utama Dr. Ir. Helmi Harris, MS dan Pembimbing Pendamping Fitra Mulia Jaya, S.Pi, M.Si.

---

### ABSTRAK

Bagi kebanyakan orang, kulit ikan adalah limbah. Oleh karena itu, dilakukan pemanfaatan kulit ikan patin untuk dijadikan kemplang kulit ikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik yang meliputi: penampakan, aroma, rasa dan tekstur, mutu proksimat yang meliputi: kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak, dan kadar karbohidrat, dan konsentrasi tepung tapioka yang baik untuk digunakan dalam pembuatan kemplang kulit ikan. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September – November 2017. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan taraf 3 (tiga) perlakuan dengan 3 (tiga) kali ulangan. Perlakuan pada penelitian ini berupa penambahan Tapioka yaitu : 75%, 100%, dan 125%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tapioka dengan komposisi yang berbeda terhadap karakteristik kemplang kulit ikan patin (*Pangasius hypopthalmus*) berpengaruh nyata pada parameter kimia yaitu lemak, parameter fisik yaitu daya kembang, dan parameter organoleptik yaitu warna dan rasa, dan berpengaruh tidak nyata terhadap parameter kimia yaitu kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat, parameter fisik yaitu tekstur, warna (*L*, *a* dan *b*), dan parameter organoleptik yaitu aroma dan tekstur. Secara umum, rata-rata perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan T3 (penambahan tapioka 125%). Selain itu, berdasarkan syarat mutu SNI perlakuan terbaik juga terdapat pada perlakuan T3 (penambahan tapioka 125%).

Kata Kunci : Kulit, Ikan Patin, Tapioka, Kemplang